

LES GRANDS PRINCIPES FONDAMENTAUX DU DROIT DES PRODUITS (ALIMENTAIRES ET NON ALIMENTAIRES)

HENRI TEMPLE*

Co fondateur et co Directeur du Centre de droit de la consommation
Université de Montpellier (France)
Avocat, expert international

EXCERDOS

“Même si on la confond parfois avec la loyauté, l’obligation générale de sécurité s’en distingue, et elle est un des principes fondateurs du droit de la consommation”

“Dans la tradition juridique le terme de conformité est à la fois ancien et ambigu. En effet, il concernait l’exigence, pour le bien vendu, d’être conforme à la volonté des parties à la vente, et tout particulièrement à celle de l’acheteur”

“C’est avant tout l’importateur qui est visé: il ne sait pas exactement comment l’aliment est produit et l’exportateur étranger, de surcroît, n’a pas toujours bien intégré le fait que, pour être commercialisé sur le territoire européen, son produit alimentaire doit, depuis le champ, être élaboré en conformité avec les règles de la CE, y compris celles du pesage, de l’étiquetage, de l’emballage”

“L’autocontrôle (ou self monitoring), c’est le fait, imposé par la loi, pour un professionnel de mettre en place un management privé (interne ou externe) du contrôle de la conformité, de la sécurité, de la loyauté, de la traçabilité (et même pour les aliments de la qualité organoleptique) du produit”

Le droit des produits est une branche spécifique du droit de la consommation¹ qui puise, en partie, ses règles dans les données de la science (biologie et chimie notamment) et dans les contraintes de la technologie. Il n'en reste pas moins rattaché, en grande partie aussi, à l'arborescence du droit aussi bien en ce qui concerne les principes fondamentaux que les sanctions pénales, administratives ou civiles qui en découlent.

La plus haute difficulté de compréhension exacte du droit des produits, c'est la conjugaison:

- de nécessités scientifiques et technologiques
- de plusieurs strates juridiques, à combiner avec les nécessités techniques et entre les strates juridiques elle-même:
 - règles internationales
 - règles européennes
 - règles nationales, elles-mêmes hiérarchisées et diversifiées

En France il y eut d'abord la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes, posant des règles pour la loyauté des transactions et la santé du consommateur. Mais ces règles étaient loin de s'organiser en une matière cohérente: le droit alimentaire et des autres produits se bornait en un empilement de dispositions hétéroclites, innombrables, parfois très techniques, allant parfois jusqu'à donner le schéma de certaines molécules de substances chimiques utilisées par l'industrie alimentaire, parfois des précisions apparemment minimales sur la façon de dresser des procès verbaux dans la perspective de poursuites pénales.

Puis vinrent les textes communautaires européens. Ces directives ou règlements font désormais l'ordinaire des spécialistes, et ont apporté encore plus de détails au "corpus", commun aux pays européens, qui se construit peu à peu. De mauvaises habitudes furent prises à cette époque: face au risque de "submersion" des producteurs sous ce déluge de textes de plus en plus complexes, nombreux et volumineux, les spécialistes scientifiques décidèrent parfois qu'il suffirait de ne lire, de ces instruments communautaires, que les seuls "Considérants", c'est-à-dire l'exposé des motifs parfois fort long, qui entame chaque directive ou règlement (propos entendus). Ces scientifiques crurent dans leur confusion que les normes (type ISO ou NF) étaient sur un même plan de coercition que les règles techniques figurant dans les règlements

européens, que les règles spéciales suffisaient et prédominaient sur les principes légaux généraux, et que “de toute façon on n’avait pas besoin des juristes” (propos entendus). Or, certains de ces “spécialistes” sont aujourd’hui recherchés devant la justice sur la base de leur responsabilité professionnelle (et ne sont pas toujours assurés!).

Quant aux spécialistes juristes ils furent vite convaincus que ces textes étaient simplement “de la réglementation” (ce qui est un peu méprisant dans leur esprit), que c’était affaire de scientifiques, ou, pour les plus impliqués d’entre eux, qu’il était bien compliqué de combiner ces flots de règles nouvelles avec les règles anciennes du code civil et du code pénal...

Vinrent alors les Colloques pluridisciplinaires de Montpellier (à partir de 2004), dont l’objectif fut, au contraire, de faire travailler ensemble: scientifiques, industriels et juristes. Et la méthode fonctionna parfaitement car les sphères de compétence de chaque catégorie de professionnels ne se chevauchaient absolument pas, mais, bien au contraire, s’additionnaient, se complétaient sans “gap” ni “overlap”, chacun apportant à tous, sur le point discuté, son expertise: l’affaire de la “vache folle”, puis le Règlement 178/2002 du 28 janvier 2002 (programmé en raison de cette affaire) étaient passés par là.

Désormais de nouvelles obligations générales de sécurité viennent donner au droit des produits une cohérence qu’il n’avait pas et ses lettres de noblesse.

Ce sont les obligations générales d’information, de sécurité, de conformité et d’autocontrôle

Quelques axiomes essentiels gouvernent la matière, au premier rang desquels, et historiquement la plus ancienne, la sécurité sanitaire des aliments. “D’abord ne pas nuire” selon l’adage de la médecine d’Hippocrate (Epidémies I.5 ; 410 av JC) et Galien. La sécurité sanitaire de l’aliment qui est l’objectif absolu, l’*ultima ratio*, est aussi la maîtresse branche du droit alimentaire, dont se détachent les branches dérivées: conformité, autocontrôle (et l’on doit en rapprocher précaution et traçabilité). Sur ces branches dérivées se greffe toute une ramée de principes pratiques, de plus en plus imprégnés de techniques: l’hygiène, la traçabilité, l’étiquetage, les analyses, les traitements industriels, les

rappels et retraits, les matériaux de contact, les additifs, etc... Plus récemment les mêmes règles ont été généralisées à l'ensemble des produits de consommation (médicaments, cosmétiques, produits ménagers, etc.)

Mais l'idée de loyauté, qui est également un axiome premier du droit, inspire, autant que celle de sécurité, les exigences de conformité et d'autocontrôle (et de traçabilité comme on le verra, infra...).

Sécurité et loyauté des aliments suffisent à expliquer tout le droit alimentaire, si l'on y ajoute le droit à l'information.

Quant à l'autocontrôle c'est une obligation d'organiser le management interne de l'entreprise, qui a pour objet d'exercer au mieux, et de façon préventive, les impératifs de sécurité et de loyauté alimentaire par le respect de la réglementation.

Les obligations générales qui organisent toute la matière du droit des produits sont les obligations générales d'information, de sécurité, de conformité, d'autocontrôle, de loyauté et de responsabilité.

Toutefois, nous présenterons seulement les quatre premières qui ont – et de loin – l'effet structurant le plus fort sur la législation et qui sont les plus récentes. La loyauté et la responsabilité sont à la fois mieux connues (car très anciennes) et, quoique faisant l'objet d'applications si ce n'est de sanctions abondantes, ont beaucoup moins puissamment fédéré les blocs de réglementation.

I. Les obligations générales qui soutiennent la sécurité des produits

1. L'obligation générale d'information

L'accès des consommateurs à l'information est un des “principes directeurs des Nations unies” révisés en 1999.

En France: “Tout professionnel vendeur de biens ou prestataire de services doit, avant la conclusion du contrat, mettre le consommateur en mesure de connaître les caractéristiques essentielles du bien ou du service”. Placé en tête de tous les articles du code de la consommation, l'article L. 111-1 est complété par l'article, général mais ancien, lui aussi figurant dans l'article du Code civil relatif aux devoirs du vendeur, l'article 1602: “le vendeur est tenu d'expliquer clairement ce à quoi il s'oblige”.

Ainsi, se combineront deux textes:

- l'un qui impose des obligations d'information dans le cadre de chaque contrat de vente successif conclu entre chaque maillon de la chaîne économique (article 1602 du Code civil)

=> producteurs primaires => importateurs => transformateurs
=> conditionneurs => distributeurs => consommateurs.

- l'autre qui impose aux professionnels, préalablement à la conclusion du contrat, une obligation d'information du seul consommateur (du moins en apparence).

En réalité, même si, en apparence, seul le dernier vendeur au consommateur paraît être tenu à la fois d'une information postérieure ou concomitante au contrat de vente et d'une information antérieure à la vente du produit, les maillons précédents de la filière supportent aussi cette obligation dès lors qu'ils auront procédé au conditionnement portant l'étiquette ou à la publicité qui sera destinée au consommateur. En effet, s'il s'agit d'un produit prêt à distribuer en l'état, il devra, en droit, être conforme à sa destination de produit de consommation.

En matière de produit alimentaire: le fameux règlement européen 178/2002 est d'importance majeure. Il aborde, en plusieurs de ses 65 articles, l'idée d'information. Que ce soit pour affirmer des principes de transparence conduisant à la nécessité de consulter les citoyens sur les questions de législation alimentaire (article 9), ou pour l'information collective de la population de l'existence d'un risque (article 10). Mais l'information revêt aussi des aspects plus concrets et restreints à chaque produit mis sur le marché: information, en cas de risque, des autorités compétentes (article 19) ; information sur la traçabilité sur toute demande de l'autorité (article 18) ; obligation de ne pas induire le consommateur en erreur par la présentation, la publicité, l'étiquetage (article 16 ; voir aussi article 8). Toute la réglementation de l'étiquetage alimentaire, de la plus générale à la plus spéciale, se rattache au principe fondateur de l'article L. 111-1 du code de la consommation. Et l'on doit considérer que l'article 16 du règlement 178/2002 s'y greffe hiérarchiquement, directement, et qu'il en découle ensuite toutes les réglementations obligatoires relatives aux mentions d'informations plus spécifiques devant, ou pouvant, figurer sur l'étiquette.

Preuve: Si l'acheteur d'un produit estime qu'il ne lui a pas été fourni, avec le produit vendu, une information suffisante au regard de l'obligation légale, il devra en rapporter la preuve. Mais si cet acheteur est le consommateur final (et – pensons-nous – le distributeur final vis-à-vis de son propre vendeur, sauf clause contraire du contrat de fourniture) une modification législative récente du code de la consommation (loi n. 2009-526 du 12 mai 2009) opère un renversement de la charge de la preuve: la nouvelle rédaction de l'article L. 111-1 du code de la consommation, en effet, met à la charge du professionnel la preuve qu'il a bien fourni au consommateur – avant le contrat d'achat – une information suffisante sur “les caractéristiques essentielles”: “En cas de litige, il appartient au vendeur de prouver qu'il a exécuté cette obligation” (article L.111-1 al 1).

Cette preuve ne peut se faire que par écrit si le vendeur est un commerçant, mais la preuve contraire par le consommateur peut être effectuée par tous moyens y compris les témoignages.

2. L'obligation générale de sécurité

Même si on la confond parfois avec la **loyauté**, l'obligation générale de sécurité s'en distingue, et elle est un des principes fondateurs du droit de la consommation.

La sécurité physique du consommateur est, elle aussi, un des principes directeurs des Nations Unies comme l'était le droit à l'information (principes directeurs des Nations Unies 2003, révision de 1999).

En France, tous les produits – et particulièrement les produits alimentaires – “doivent [avant tout] présenter la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes” (article L. 221-1 du code de la consommation).

Cette règle est le pilier central de tout le droit alimentaire et des produits, et de nombreuses règles s'y appuient solidement: hygiène, méthodes d'analyses, transports, stockage, matériaux de contact, pesticides, additifs,....

Mais, encore, les principes de précaution, l'autocontrôle, la traçabilité, toutes règles de grande importance, en découlent plus ou moins étroitement.

La règle française préexistait – et l’a inspirée – à la directive européenne n° 2001/95 du 3 décembre 2001 et même à celle du 29 juin 1992, dite directive générale sur la sécurité des produits.

Plus intéressantes encore sont les précisions données sur cette exigence de sécurité en matière alimentaire par le règlement 178/2002 dont tout l’esprit et la lettre sont imprégnés de l’idée de sécurité, fortement exprimée dès son intitulé².

C’est dans ce règlement que se trouvent les racines de tous les autres textes communautaires qui touchent à la sécurité sanitaire des aliments (SSA).

Il en est ainsi des dispositions relative à “l’analyse des risques” (article 6), le principe de précaution (article 7), la traçabilité (article 18), les contrôles (article 17), les retraits et rappels (article 19), l’AESA (article 22), le “forum” et le comité scientifique (article 27 et s.), la collecte des données et les risques émergents (article 32 et s.), les systèmes d’alerte (article 35 et 50) et le réseau (article 36), les crises et l’urgence (article 53 et 55) etc...

Des dizaines de textes émis par la Commission européenne visent, dans leur premier considérant, le règlement 178/2002 qui, sans qu’on puisse parler de hiérarchie s’agissant de textes de force identique, conserve néanmoins de ce fait (le visa) une influence majeure pour l’ordre et l’interprétation des règles de SSA.

Parmi les articles du règlement 178/2002 l’article 14 mérite une attention particulière. Pour tenter de résumer cet article long de 58 lignes on retiendra:

- qu’aucun aliment dangereux ne peut être mis sur le marché,
- qu’il sera dangereux s’il est préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation,
- que pour apprécier sa dangerosité il sera tenu compte de nombreux critères et, notamment de critères extrêmement exigeants, les plus exigeants étant:
 - l’effet probable à long terme sur la descendance du consommateur (14,4, a)
 - les effets toxiques cumulatifs probables (b)
 - les sensibilités sanitaires particulières d’une catégorie spécifique de consommateurs (exemple: allergies alimentaires (c)).

Application

L'article L. 221-1 du code de la consommation a reçu beaucoup d'applications pour des dommages provoqués par des substances chimiques, médicamenteuses, des produits industriels mais moins pour des aliments, concurrencé qu'il est sur ce terrain par un texte plus traditionnel pour les aliments, le texte sur les tromperies (v. infra).

Décrets d'application: prévention et contrôle

Les articles L. 221-2 et L. 221-3 définissent les obligations de l'État lorsqu'il élabore les décrets d'application de l'article L. 221-1. En réalité seulement cinq décrets lui rattachent explicitement quelques produits alimentaires, il est vrai, dans des cas tangentiels:

- décret n. 274 du 26 mars 1990 relatif aux “poppers” (confiserie contenant des nitrites et ayant un effet “ludique” (?))
- décret n. 985 du 9 septembre 1992, relatif à certains produits imitant les denrées alimentaires
- décret n. 572 du 17 juin 2004 interdisant certaines confiseries gélifiées
- décret n. 1184 du 19 septembre 2005 interdisant certaines espèces de champignons
- décret n. 286 du 13 mars 2006 relatif aux produits composés solidairement d'éléments comestibles et non comestibles (décoration, jouet).

L'essentiel des décrets relatifs à la sécurité des tous les produits se greffent sur une loi-base: la tromperie de l'article L. 213-1 du code de la consommation, issue de la loi du 1^{er} août 1905 (Henri Temple et al, in La loi du 1^{er} août 1950, Doc. Fr. 2007).

Sur ce texte qui, à la différence de l'article L. 221-1 est assorti de sanctions pénales se greffent une profusion de décrets d'application, eux-mêmes assortis d'arrêtés et de divers textes consacrés aux détails de leur mise en œuvre concrète.

Ils couvrent les additifs, les alimentations particulières (diététiques, compléments), toutes les boissons (alcooliques et non alcooliques), les arômes, les auxiliaires technologiques, les corps gras, bouillons et potages, café, thé ou chocolat, produits carnés, confitures, conserves, poissons et crustacés, contaminants, poids et mesures, eaux, fruits et

légumes, céréales, emballages, étiquetage, foies gras, fromages, huiles, gommes à mâcher, jus, traitements particuliers les labels et appellations, les laitages, les surgelés, œufs, volailles, produits sucrés etc... Mais aussi d'autres produits non alimentaires (cosmétiques; médicaments et appareils de consommation courante).

Application jurisprudentielle

Les tribunaux ont fait de nombreuses applications de ces textes, notamment pour sanctionner pénalement les fraudes ou les falsifications mais, dans le champ de notre investigation, c'est surtout l'article L. 213-2 du code de la consommation qui retient l'attention (ainsi que L. 213-3) qui porte au double les peines (soit quatre ans de prison et 75 000 euros d'amende) lorsque la tromperie présente un danger pour l'homme (ou l'animal). Ces peines s'appliquent aussi bien à l'importation qu'à l'exportation, en plus de l'application à la production destinée au marché national

La règle de précaution

Le désir de sécurité est poussé si loin que, par précaution (*primum non nocere...*), dans le cas où "une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé mais où il subsiste une incertitude scientifique..." des mesures provisoires, notamment de retrait ou de rappel, pourront être adoptées, le temps que l'incertitude soit tranchée, dans un sens ou dans l'autre. Le principe de précaution, est donc d'abord un principe scientifique. Il fut d'abord posé par les lois sur la protection de l'environnement ; puis dans le règlement alimentaire européen 178/2002; mais pas encore dans le code de la consommation.

3. L'obligation générale de conformité

Dans la tradition juridique le terme de conformité est à la fois ancien et ambigu. En effet, il concernait l'exigence, pour le bien vendu, d'être conforme à la volonté des parties à la vente, et tout particulièrement à celle de l'acheteur.

Il s'y est adjoint, plus récemment, la formulation expresse d'une exigence de conformité aux règles légales et réglementaires, devenues,

c'est à remarquer, profuses en matière alimentaire et, plus généralement, pour les produits de consommation.

Dans sa nouvelle acception la conformité se rapproche alors de l'obligation (séculaire) de "loyauté marchande". Elle en constitue bien, en fait, un avatar imprégné néanmoins très fortement de l'idée d'ordre public, puisqu'on touche de près à la santé de la population et à la loyauté de la concurrence sur le marché.

Code de la consommation, article L. 212-1: "Dès la première mise sur le marché, les produits doivent répondre aux prescriptions en vigueur relatives à la sécurité et à la santé des personnes, à la loyauté des transactions commerciales et à la protection des consommateurs.

Le responsable de la première mise sur le marché d'un produit est donc tenu de vérifier que celui-ci est conforme aux prescriptions en vigueur."

Le responsable de la première mise sur le marché d'un produit est donc tenu de vérifier que celui-ci est conforme aux prescriptions en vigueur

Ce texte précise et développe, pour tenir compte de la masse et de la technicité des réglementations modernes, une règle contractuelle plus ancienne, celle de l'article 1135 du code civil, ainsi que la façon d'en contrôler l'application effective.

"Les conventions obligent non seulement à ce qui est exprimé, mais encore à toutes les suites que l'équité et l'usage ou la loi donnent à l'obligation d'après sa nature."

Pour les aliments le Règlement 178/2002 relaie et précise pour le domaine alimentaire dans tous les pays d'Europe, France incluse, cette obligation. L'article 14 (9) de ce texte dispose que... "sont considérés comme sûres [les denrées alimentaires qui] sont conformes aux dispositions spécifiques de la législation alimentaire nationale..." de l'Etat où s'effectue commercialisation.

Mais l'article 17 édicte que les professionnels "du secteur alimentaire... veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution ... à ce que les denrées ... répondent aux prescriptions de la législation alimentaire..."

On est donc en harmonie avec le droit français qui expose que "le responsable de la première mise sur le marché d'un produit [pas

seulement alimentaire] est ... tenu de vérifier que celui-ci est conforme aux prescriptions en vigueur.”

C'est avant tout l'importateur qui est visé: il ne sait pas exactement comment l'aliment est produit et l'exportateur étranger, de surcroît, n'a pas toujours bien intégré le fait que, pour être commercialisé sur le territoire européen, son produit alimentaire doit, depuis le champ, être élaboré en conformité avec les règles de la CE, y compris celles du pesage, de l'étiquetage, de l'emballage.

L'importateur doit donc, pour éviter une grave crise de consommation, obtenir la certitude que son vendeur est doté, entre autres, d'un système d'autocontrôle (voir ci-dessous B.1.1.4).

Contrôles administratifs

Même si, désormais, l'administration contrôle avant tout si l'entreprise s'est dotée d'un management de l'autocontrôle (voir infra), les administrations, nationales et même européennes, peuvent exercer les contrôles classiques de conformité.

Les autorités qualifiées pour la recherche et la constatation de la non-conformité (y compris l'insécurité ou l'insuffisance d'information) sont listées (article L. 215-1 du code de la consommation) et leurs pouvoirs administratifs et judiciaires encadrés (article L. 215-3 et suivants du code de la consommation). Leurs pouvoirs sont étendus au contrôle du respect en France des règlements communautaires (article L. 214-3 du code de la consommation) mais, pour la conséquence pénale de la transgression de ces règlements en France, des décrets en Conseil d'état doivent constater que les règlements doivent bien être considérés comme des mesures d'exécution de la répression de la tromperie (Crim. 4 nov 2003, Dr pénal 2004, comm n. 38 ; Crim 10 oct 2006, Bull. Crim. n. 247. Ces deux arrêts accèdent aux demandes de poursuites pénales étayées sur un élément légal posé par les règlements communautaires).

La Commission européenne peut, sur demande d'un État membre et où l'avis de l'AESA, suspendre la distribution, l'importation des produits alimentaires dangereux, suspects ou non conformes (article 53 du règlement 178/2002).

Domaine d'application

Il est immense. Dès lors qu'une règle est imposée par un texte, et qu'elle n'est pas respectée, le produit devient non conforme et donc illicite. Le retrait du marché est la moindre des menaces. Ainsi – pensons-nous – une insuffisante traçabilité (article 18 du règlement 178/2002) rend le produit non conforme (Henri Temple, Traçabilité des produits alimentaires et non alimentaires: l'ampleur des contraintes in, *Revue des techniques des ingénieurs*, n° 11, 2008, TR880).

Sanctions

On retrouve des sanctions proches de celles qui frappaient les produits dangereux et les opérateurs concernés.

Sanctions pénales et administratives (v. supra sous obligation générale de sécurité)

Sanctions civiles allant de la nullité du contrat de vente de la denrée non conforme, aux dommages et intérêts. Le dégât commercial peut s'avérer colossal.

Les sanctions pénales, classiques, vont de la publicité trompeuse à la tromperie (voir supra Obligation générale de sécurité).

4. L'obligation générale d'autocontrôle

L'autocontrôle (ou *self monitoring*), c'est le fait, imposé par la loi, pour un professionnel de mettre en place un management privé (interne ou externe) du contrôle de la conformité, de la sécurité, de la loyauté, de la traçabilité (et même pour les aliments de la qualité organoleptique) du produit.

Le professionnel sera – à notre sens – inévitablement, aussi, conduit à vérifier que ses fournisseurs ont eux-mêmes mis en place un système sérieux d'autocontrôle ou de certification.

Pour les aliments c'est le *Codex alimentarius* de la FAO qui est à l'origine d'un tel système qui transfigure la place de l'entreprise dans le système de production et de distribution mais qui modifie aussi, profondément, la posture traditionnelle de l'Administration. En effet, cette dernière, non seulement peut exercer classiquement ses prélèvements et analyses mais, surtout, désormais, elle contrôlera la qualité et l'efficacité des systèmes d'autocontrôle mis en place par

l'entreprise: laboratoires et services de réglementation internes, ou instituts externes de certification des produits.

Pour tous les produits, en France, toujours dans le cadre de l'article L. 212-1 du code de la consommation, "le responsable de la première mise sur le marché ... est tenu de vérifier que celui-ci est conforme aux prescriptions en vigueur."

Et, à tout moment l'Administration peut lui demander de "justifier les vérifications et contrôles effectués".

Un importateur (mais la règle vaut pour tous les professionnels de la filière) qui s'abstiendrait d'effectuer les vérifications nécessaires commettrait une négligence interdisant de plaider la bonne foi ce qui ne lui permettrait pas d'échapper à la sanction pénale (Crim. 30 oct 1990, BID 1991, n. 4, p. 24). Ce contrôle doit être effectué conformément aux règles des bonnes pratiques de laboratoire, un contrôle d'échantillons ne suffirait pas à exonérer pénalement et, a fortiori, civilement (Paris, 18 mars 1992 CCC 1992, n. 212 ; Crim. 17 janvier 1996, D. affaires, 1996,674 ; Crim. 10 avril 1997, B.C. n. 138).

Le Règlement 178/2002 approfondit les devoirs légaux de l'autocontrôle (article 17). Nous pensons aussi, clairement, que l'obligation de traçabilité exposée à l'article 18 (règlement 178/2002) est à la fois:

- un objet de conformité, c'est-à-dire que le professionnel doit être certain que le produit est complètement tracé en amont et au sein de sa propre entité économique jusqu'aux lots à la sortie
- un moyen de vérifier en aval la qualité et la sécurité.

En effet, d'une part l'article 18 du règlement contraint les "exploitants" à disposer "de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis" (traçabilité aval).

D'autre part, l'article 19 du règlement met à la charge du professionnel "exploitant" l'obligation de retirer un produit non sûr même lorsque ce dernier "ne se trouve plus sous [son] contrôle direct..." Et même "lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs..."

De telles obligations ne pourront être assumées que si les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité sont modernes, performants et "osmotiques".

II. Les sanctions des obligations générales

1. Sanctions préventives générales

En cas de danger grave et immédiat, diverses mesures générales peuvent être adoptées pour prévenir les atteintes à la sécurité des consommateurs.

Certaines de ces mesures seront **provisoires** qui sont, pour certaines, nationales: mise en garde adressée au public par la Commission de la sécurité des consommateurs (CSC) ou par l'Agence française de sécurité des aliments (AFSSA). Un avis de la CSC ou de l'AFSSA peut être rendu public et la commercialisation suspendue par arrêté (maïs, huile de tournesol, Coca-Cola, poulet, steak haché, vin, poissons, bonbons, conserves, asperges...). Pour les autres produits des médicaments cosmétiques, outillages, mobiliers appareils de chauffage). L'arrêté est pris par le ministre sur la base légale de l'article L. 221-5 du code de la consommation. Par exemple: des conserves (CE 28 oct. 1991, JCP E 1991), du maïs transgénique (CE 11 déc. 1998, D 1999 somm. 341).

Les mesures provisoires peuvent même être prises au niveau local par le préfet (article L. 221-6 alinéa 2 du code de la consommation), voire le maire (règlement sanitaire départemental, code des communes etc.).

Le règlement 178/2002 complète ce dispositif strictement national par le principe de précaution (article 7) au nom duquel "des mesures provisoires de gestion du risque (y compris de restriction du commerce intra-européen) [...] peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques".

D'autres mesures sont **préventives mais définitives**, souvent administratives, moitié prévention, moitié sanction, telles celles qu'évoquent le code de la consommation et le Règlement 178/2002.

Il s'agit purement et simplement du rappel et du retrait aux fins de destruction définitive (article 19 du règlement et L. 221-2 du code de

la consommation) et, enfin, de l'interdiction totale de vente, par décret (article L. 221-3 du code de la consommation). Une telle interdiction est, bien entendu, étendue à l'importation mais – c'est plus nouveau – aussi à l'exportation.

Le corpus juridique français peut y ajouter la fermeture de l'établissement et l'affichage de la décision (article L. 223-1 du code de la consommation).

2. Sanctions pénales

S'il n'existe pas d'arsenal communautaire européen³, le système français, lui, est prodigue de sanctions pénales, évoquées brièvement ci-après.

Article L. 223-1 du code pénal: est réprimé le fait d'exposer autrui à un risque immédiat de mort ou blessure en raison d'une violation manifestement délibérée d'une obligation particulière (dans un texte spécial) de sécurité.

L'infraction est constituée même s'il n'y a pas de préjudice. En revanche, s'il y a atteinte à l'intégrité physique, plus ou moins grave selon la durée de l'incapacité (± 3 mois), on fera application des articles 222-19 ou R. 622-1 du code pénal.

Mais le code de la consommation contient lui aussi les infractions pénales de l'article L. 213-3, si l'aliment est mis en vente, à l'article L. 213-4 (souvent appliqué aux restaurateurs) pour le seul fait d'être "trouvé(s) détenteur(s)" de denrées corrompues, toxiques, falsifiées (Crim. 12 déc. 1991 BID 1992 n. 6, p. 24 ; Crim. 26 janv. 1999, BID 1999, n. 6, p.39: peu importe que le prévenu proteste de son intention de changer l'huile de cuisine...).

Bien sûr, l'atteinte à la vie (article L. 221-6 du code pénal) peut, malheureusement, être réalisée, mais très difficilement l'empoisonnement (article L. 221-5) soumis à des conditions de droit très strictes.

Ces sanctions sont les plus graves car elles peuvent porter atteinte à la liberté du chef d'entreprise ou de ses cadres complices ou co-auteurs.

La prison, en effet, jusqu'à quatre ans en cas de circonstances aggravantes, est prévue par de nombreux textes, non seulement en cas de danger pour la santé publique, mais aussi de fraude. Or, contrairement

au premier sentiment à ce sujet, c'est assez fréquemment la prison ferme, et pas seulement avec sursis, qui est prononcée. Les exemples sont très nombreux.

L'amende, peut assortir ou suppléer, la prison mais on ne doit pas non plus perdre de vue les **peines dites complémentaires ou accessoires** (interdiction de gérer une entreprise, publication dans la presse ou sur les portes de l'établissement de la décision, fermeture judiciaire...). Le défaut d'information ou la fausse information (par commission ou omission) peut générer une infraction pénale. Les plus connues sont la publicité trompeuse ou – désormais – déloyale – la tromperie...

Si le défaut d'information provoque des maladies ou blessures (on pense aux allergies), le délit de mise en danger peut-être constitué (article L223-1 du code pénal).

Ainsi, le vendeur d'un produit vanté comme naturel, alors qu'il contient, même en faible quantité, un produit chimique encourra les peines de tromperie de l'article L. 213-1 du code de la consommation (Crim. 20 déc. 1988, D. 1990, somm. 361).

3. Sanctions administratives

Elles sont plus graves pour l'entreprise que pour son chef, mais peuvent aboutir à la mort de l'entreprise.:

- fermeture provisoire ou définitive de l'établissement,
- interdiction provisoire et ciblée de commercialiser un produit,
- retrait ou rappel de ce produit
- saisie en douane des marchandises, à l'export ou à l'import,
- refus ou retrait d'une autorisation ou agrément administratif,
- interdiction définitive d'un composant alimentaire

4. Sanctions civiles

Le professionnel convaincu d'avoir fabriqué, importé ou distribué un aliment dangereux devra, outre les sanctions administratives et pénales ci-dessus évoquées, indemniser le préjudice.

On pense bien sûr à la victime (le consommateur) qui pourra utiliser la voie commode des articles 1386-1 et suivants du code civil qui facilitent grandement la demande d'indemnisation en la dispensant d'établir la faute du professionnel: la défectuosité du produit suffira. Et

“un produit est défectueux lorsqu’il n’offre pas la sécurité à laquelle on peut légitimement s’attendre.” (article 1386-4 du code civil).

Ainsi, la boucle est bouclée puisque cette formule reprend, au mot près, les termes de l’obligation générale et légale de sécurité (voir article L. 221-1 du code de la consommation) (voir supra).

Mais le consommateur n’est pas la seule victime potentielle: outre les transporteurs et les travailleurs du secteur, on ne doit pas oublier les professionnels qui, opérant dans la filière, peuvent se voir eux-mêmes poursuivis, la marchandise refusée (à la frontière, par exemple), et être assignés par leur sous-acquéreur, car une denrée dangereuse est évidemment non conforme aux contrats commerciaux de vente et de revente.

Ces obligations
générales sont
les fondations
sur lesquelles
s’édifie, peu à
peu, toute la
construction du
droit des produits

L’introduction de l’action de groupe en droit français (loi du 17 mars 2014 ; art. 423-1 code de la consommation) ne va pas beaucoup développer les condamnations judiciaires en ce domaine puisqu’elle est

réservée aux seuls préjudices économiques, à l’exclusion des dommages corporels.

Répercussions économiques

Elles peuvent être beaucoup plus graves que les sanctions juridiques elles mêmes dont elles sont la conséquence induite. Elles peuvent aller jusqu’à la disparition de l’entreprise ou son rachat par un concurrent qui profite de son affaiblissement.

Conclusion:

Ces obligations générales sont les fondations sur lesquelles s’édifie, peu à peu, toute la construction du droit des produits. Elles en sont le socle inébranlable et en fondent toute la cohérence.

Notas

- * Henri Temple. Co fondateur et co Directeur du Centre de droit de la consommation Université de Montpellier (France). Avocat, expert international.
1. Le droit de la consommation est d'apparition récente en tant que discipline autonome (années 1970) mais il a pris une grande importance dans le management.
 2. Les mots "sécurité des aliments" et "sécurité des denrées alimentaires" y figurent deux fois. Et plus de vingt fois dans les considérants...
 3. La matière pénale (infractions, poursuites, sanctions) est de la compétence réservée de chaque Etat.